

СОНЦА:
Усход, захад, даўжыня дні:
Мінск — 5.32, 20.58, 15.26;
Віцебск — 5.17, 20.53, 15.36;
Магілёў — 5.21, 20.47, 15.26;
Гомель — 5.26, 20.37, 15.11;
Гродна — 5.50, 21.10, 15.20;
Брэст — 5.54, 21.07, 15.12.

МЕСЯЦ:
Першая чвэрць 5 жніўня.

ІМЯНЫ:
Ганна, Алімпіяда,
Дарыя



ЗВЯЗДА

● выдаецца са жніўня 1917 г.

● БЕЛАРУСКАЯ ГАЗЕТА

7 ЖНІўНЯ 1992 г.
пятніца, № 156 (21934)



● цана 1 рубель

ВОЗГЛАС

ПРАМАЯ ЛІНІЯ: СТАРШЫНЯ КДБ БЕЛАРУСІ



Эдуард Шыроўскі адкажа на пытанні чытачоў «Звязды».

Што такое КДБ цяпер? Чым займаецца служба знешняй разведкі Беларусі? Ці былі ўсё ж палітычныя рэпрэсіраванні на Беларусі? Як беларускі КДБ узаемадзейнічае з расійскім і камітэтам бяспекі іншых былых саюжных рэспублік? Ці збіраецца Беларусі супрацоўнічаць з ЦРУ і іншымі разведслужбамі краін свету? На гэтыя і многія іншыя пытанні адказаў Эдуард Шыроўскі. Свае пытанні вы можаце даслаць у рэдакцыю газеты, а таксама задаць іх па тэлефоне: 32-44-02, 32-60-13.

ПІАНАСЦЕ ПЕРШ ЗА ўСЕ

Літаральна трыццаць гадоў назад усе беларускія выданні абышоў артыкул, падрыхтаваны супрацоўнікамі міліцыі аб тым, як можна выявіць фальсывую грошавую купюру замежнай валюты. На жаль, прыходзіла канстатаваць, што газеты чытаюць у нас мала.

Трох мільянаў зварнулі ўчора ў Ленінскі раён дзве міліцыйныя сталіцы і заявілі, што ў жніўня на вуліцы К. Маркса купілі ў невідомых мужчынаў 8 стодакаравых купюр ЗША за 124 тысячы рублёў.

Забаранілі паяванне

Як стала вядома карэспандэнту БЕЛІНФАРМА, 4 жніўня старшыня Дзяржаўнага камітэта па акалогіі і міністр лясной гаспадаркі рэспублікі наклаў вета на адкрыццё новага летне-асення сезона, якое планавалася 8 жніўня. Рашэнне прынята ў сувязі са складанай пажарнай абстаноўкай у лясках і на тарфяніках.

Што ж, чыпер паяўнічым-прафесіяналам і тым, для каго «прыгожая справа» стала хобі, прыдзецца чакаць спецыяльнага распарадкавання.

БЕЛІНФАРМ.

Мінск.

«Гэта проста абыяка»

БЯРОЗА. У горадзе ўжо амаль два тыдні перабоі з хлебам. Людзі з самага ранку выстаўляюцца каля харчовых крам з адным жадаем: набыць некалькі буханчак дукінага, хоць і па картках.

Але не заўсёды гэта ўдаецца, нават калі забягаць у магазіны па 4—5 разоў на дзень.

Колькі гэта будзе працягвацца — ніхто зараз не ведае.

— Хлеба не сталі менш выкапсць, — кажа начальнік вытворчасці Бярозаўскага хлебакамбіната Алена Буко, — выкапсць нават больш.

— Чаму ж тады, на ваш погляд, не хапае?

— Не ведаю. Гэта проста нейкі абыякаж.

У Прэзідыуме Вярхоўнага Савета Рэспублікі Беларусь

6 ЖНІўНЯ 1992 ГОДА АДБЫЛОСЯ НЕЧАРГОВАЕ ПАСЯДЖЭННЕ ПРЭЗІДЫУМА ВЯРХОўНАГА САВЕТА РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ. РАЗГЛЕДЖАНЫ РАД ПЫТАННЯў. ПРЫНЯТА ЗАЯВА ПРЭЗІДЫУМА ВЯРХОўНАГА САВЕТА РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ.

ЗАЯВА ПРЭЗІДЫУМА ВЯРХОўНАГА САВЕТА РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ

У сувязі з падпісаннем у Ялце 3 жніўня 1992 года пагаднення паміж Расійскай Федэрацыяй і Украінай аб прыцягненні фарміравання ВМФ Расіі і ВМС Украіны на базе Чарнаморскага флоту былога СССР Прэзідыум Вярхоўнага Савета Рэспублікі Беларусь лічыць неабходным заявіць наступнае:

Зразумела імкненне Расійскай Федэрацыі і Украіны да стварэння палітычнага ўрэгавання складаных пытанняў, звязаных з лясам Чарнаморскага флоту былога СССР у рамках двухбаковага пагаднення. Разам з тым, асобныя палажэнні ўпамінутага пагаднення знаходзяцца ў супярэчнасці з пагадненнямі, заключенымі ў рамках Садружнасці Незалежных Дзяржаў. У прыватнасці, палажэнні артыкула 1, які прадугледжвае падзел Чарнаморскага флоту паміж Расійскай Федэрацыяй і Украінай, і артыкула 3, згодна з якім Чарнаморскі флот выдзяляецца з саставу Аб'яднаных Узброеных Сіл СНД і падпа-

радоўваецца непасрэдна прэзідэнту Расійскай Федэрацыі і Украіны, фактычна парушаюць сутнасць пагадненняў паміж дзяржавамі-ўдзельніцамі СНД па Стратэгічных Сілах ад 30 снежня 1991 года, аб статусе Стратэгічных Сіл ад 14 лютага 1992 года, аб Аб'яднаных Узброеных Сілах на пераходны перыяд ад 20 сакавіка 1992 года, аб правах асновах дзейнасці Аб'яднаных Узброеных Сіл СНД ад 20 сакавіка 1992 года і іншых пагадненняў Садружнасці.

Рэспубліка Беларусь як член Садружнасці Незалежных Дзяржаў і дэпазітар пагадненняў, прымаючы ў рамках СНД, адзначае, што рашэнні па прынятых пытаннях адносна да кампетэнтных навуковых органаў СНД і павінны разглядацца Саветам кіравнікоў дзяржаў-ўдзельніц Садружнасці.

Камітэты Заяву, Старшыня Вярхоўнага Савета Рэспублікі Беларусь Станіслаў Шушкевіч сказаў:

«Вывучыўшы рашэнне пры-

«Якія маральна-этычныя нормы я парушыў?»

Сесія Гродзенскага абласнога Савета вызваліла М. Гіруца з пасады першага намесніка старшыні аблвыканкома

У артыкуле «Каму на Беларусі жыць добра?» («Звязда», 25 ліпеня г. г.) мы пазнаёмілі чытачоў з вывадамі пракурора Гродзенскай вобласці аб фактах злоўжыванняў службовым становішчам, дапушчальных першым намеснікам старшыні аблвыканкома М. Гіруцам. Нагадаем: у арбіту будаўніцтва катэджа для яго сына ў вёсцы Баранавічы Гродзенскага раёна аказаліся ўключенымі 9 калас, 5 райаграпрамтэхнік, 8 аб'яднанняў і прадпрыемстваў, 2 кааператывы. Гэта высокае стаўленне чыноўнік сёлейчаў незаконнаму набываючы паштатныя ў абласным ценце і добраўпарадкаванню не дачы ў вёсцы Бялы-Сольныя за кошт сродкаў калгаса «Ленінскі шлях». Акрамя таго, пракурор убудоваў крэм'яніна на працягу года ў вёсцы Баранавічы, якое ўзначальвае сын М. Гіруцы і якому першым намеснікам аблвыканкома староў рэжым набольшымі Садружнасці.

І вось сесія абласнога Савета. Пракурор вобласці Л. Цярэшчанка пазнаёміў дэпутатаў з вынікамі праверкі. Потым слова атрымаў М. Гіруца. Памыліўся той, што спадзяваўся, што Мечыслаў Іванавіч хача б словам папракне сябе за дапушчаныя злоўжыванні. Нічога падобнага. «Якія маральна-этычныя нормы я парушыў? Якія страты я нанёс дзяржаве? Нааказанне хіба б адзін факт злоўжывання службовым становішчам. Мярэе спрабуючы зрабіць без віны вынавады. Мы падзілі на 37-га года, калі беззаконнасць робіць сваю справу...» — вось якім было яго выступленне з трыбуны сесіі.

Што ж, у М. Гіруцы даволі арыгінальнае разуменне ма-

ральна-этычных норм і захавання дзяржаўных інтарэсаў. Калі да дачы пашчы за кошт дзяржаўных і калгасных сродкаў пракладаюць асфальт або на катэдж сына накіроўваецца звыш палавіны з атрыманых аб'яднанням «Аграпрамэнерга» (якое абслугоўвае 17 раёнаў вобласці) фондавых радыятараў — гэта не беззаконнасць, не парушэнне маральна-этычных норм і не ігнараванне інтарэсаў грамадства. Ну, а калі за такіх дзеянняў дэпутатаў несі адказнасць — гэта, ці бачыце, беззаконнасць.

І гэта пры тым, што факты дапушчаных злоўжыванняў настолькі відавочныя, што ніхто з дэпутатаў не выступіў на сесіі ў падтрымку М. Гіруцы. Праўда, на выніках тагнага галасавання, 44 народных выбарнікі выказалі супраць вывадзі Мечыслава Іванавіча з пасады («за» — 116). Напэўна, абавязнае яго адкрытае гэтаму дэпутатам было ўжо нявымагальна. Такім чынам, М. Гіруца ўжо не першым намеснікам старшыні аблвыканкома. Аднак было б несправядліва, калі б мы не ўспомнілі аб тым, што ў вёсцы Баранавічы Гродзенскага раёна аказаліся ўключенымі 9 калас, 5 райаграпрамтэхнік, 8 аб'яднанняў і прадпрыемстваў, 2 кааператывы. Гэта высокае стаўленне чыноўнік сёлейчаў незаконнаму набываючы паштатныя ў абласным ценце і добраўпарадкаванню не дачы ў вёсцы Бялы-Сольныя за кошт сродкаў калгаса «Ленінскі шлях». Акрамя таго, пракурор убудоваў крэм'яніна на працягу года ў вёсцы Баранавічы, якое ўзначальвае сын М. Гіруцы і якому першым намеснікам аблвыканкома староў рэжым набольшымі Садружнасці.

І вось сесія абласнога Савета. Пракурор вобласці Л. Цярэшчанка пазнаёміў дэпутатаў з вынікамі праверкі. Потым слова атрымаў М. Гіруца. Памыліўся той, што спадзяваўся, што Мечыслаў Іванавіч хача б словам папракне сябе за дапушчаныя злоўжыванні. Нічога падобнага. «Якія маральна-этычныя нормы я парушыў? Якія страты я нанёс дзяржаве? Нааказанне хіба б адзін факт злоўжывання службовым становішчам. Мярэе спрабуючы зрабіць без віны вынавады. Мы падзілі на 37-га года, калі беззаконнасць робіць сваю справу...» — вось якім было яго выступленне з трыбуны сесіі.

Што ж, у М. Гіруцы даволі арыгінальнае разуменне ма-

«Слава працы» — слава футболу

Задума была простая і ясная, як светлы дзень. Рэдакцыя капітальнай рабінат газеты «Слава працы» ўстанавіла прызы, разгледзець які запрашаліся футбольныя каманды прадпрыемстваў, калгасаў, арганізацый і устаноў раёна.

Ну, і што тут незвычайнага, скажа іншы чытач, ці мала было (а зрэдку бываюць і зараз) такіх выпадкаў? Так, чаго-небудзь нечаканага, так бы мовіць, неардынарнага, у гэтым няма. А вось у ходзе розыгрышу прызам «раёнік» не звычайнае правілаў і не.

У фіналі спартовага ўрачына і больш таго — неспадзявана для многіх выйшла каманда дзяржаўнага райцэнтра з вельмі сымвалічнай назвай «Факел». Ёй супрацьстаяла «Маналіт» — у прамым і пераносным сэнсе — калектыв заводу жалезабетонных вырабаў. «Хіба змогуць інтэлігенты, меркавалі і ў рэдакцыі, на стадыёне ў час фіналу аматары спорту, — супрацьстаяць яго вынікі і рабочаму класу? Ды наладзіць

яны ім такое Ватэрло, што нікому ніколі не сілілася... Футбольны мяч, як паказалі падзеі, не толькі круглы, а і таямніцы. Устаўляючы супраць «Маналіт», «Факел» у дадатковы час выйграў матч — 3:1. А сакрэт тут прасты. Спонсор каманды дзяржаўнага ўрачына — калектыв «Прагрэс» апраўду і абур «Факел» у выдатную спартыўную форму, устанавіў для футбалістаў-аматараў свае прызмы і сувеніры. Больш таго, што-нішто «запланавана» і ў якасці адыхавання на выпадках выйгрышу кубка газеты... А мы кажам, што ўсе нас перашкаджае, усе ў нас не як у людзей... Думаць трэба, працаваць, дзейнічаць!

Іван ПРАКАРЫНА, рэдактар газеты «Слава працы».

Барыс ПРАКОПЧЫК, г. Гродна.

Савет Міністраў: 9.500 за тону-апошныя слова

Бадаль, не засуха і не цыны на тэхніку і інш. сталі галоўным матывам сёлетага жыцця. Цыны на збожжа — вось сёння цэнтральная тэма. Што датычыць засухі. Так, становіцца дастаткова складана, аднак засухаванне надвор'я ўсталявалася ў нас, нават — у чэрвені, таму катастрофічнага зніжэння ўраджайнасці, не назіраецца. У Браслаўскай, Гомельскай і Гродзенскай абласцях з гектара на 4 жніўня збіралі больш за 30, а ў Мінскай і Магілёўскай — 27—28 цэнтнераў з гектара. Не рэкорд, канешне, але панікаваць не варта.

Праблема, думам, у іншым — а імяна: на чым баку прада. Гаспадарка, дзе адчуваецца настрой не спраўнасці з цэнамі на збожжа і не адстае ад «справядлівых» у гэтай справе — Украіна і Расія. Ці ўрада, які зноў перагледзе цэны на збожжа ў бок павышэння (крок, адзіна прымальны ў такіх абставінах), але абяцаў стаць да апошняга і больш іх не павышаць. Паводле нашых даных, у некаторых месцах смяла гаворыць аб 15 тысячх рублёў за тону збожжа (відэа, маюцца на ўвазе самае распаўсюджанае культуры — жыта). Справа даходзіць да ультыма-тумаў. У гэтым чуюцца больш адгалоскі расійска-украінскіх «збожжавых бунтаў», чым разам сёння. Так лічыць у Савете Міністраў, і не без падстаў. Ва ўрады прыходзіць пісь-

ма з гаспадаркаў, у якіх аўтары апярэжваюць старымі цэнамі. Будзем лічыць гэты тэхнічны нагляд. А вось аб 15 тысячх рублёў за тону збожжа размаўжае вярта. Галоўны спецыяліст ўраўнення на справу сельскай гаспадаркі і харчавання В. У. Лаўрыновіч нам у гэтым дапаможа.

— Васіль — Уладзіміравіч, ледзь не ішоўшы ў навінах з Масквы па ТБ прыходзіць раз-партажы: у той ці іншай расійскай вобласці хлебавары патрабуюць зноў і зноў павышэння цэны на збожжа. У нас усё цішы, больш камерна, але ёсць сведчанні: чыноўны народ захваліўся таксама. Даваліся паспрабаваць разабрацца, у чым прычына...

— Даваліся. Я, пераважна, павінен заўважыць: цыны ўжо новыя, ад старых яны адрозніваюцца значна. Пыраўнаем: за тону жыта 6 тысяч рублёў, цыны на збожжа ў нас усё цішы, больш камерна, але ёсць сведчанні: чыноўны народ захваліўся таксама. Даваліся паспрабаваць разабрацца, у чым прычына...

— Даваліся. Я, пераважна, павінен заўважыць: цыны ўжо новыя, ад старых яны адрозніваюцца значна. Пыраўнаем: за тону жыта 6 тысяч рублёў, цыны на збожжа ў нас усё цішы, больш камерна, але ёсць сведчанні: чыноўны народ захваліўся таксама. Даваліся паспрабаваць разабрацца, у чым прычына...



СМАЧНА ЕСЦІ!

Стравы беларускай кухні

ЛОКШЫНЫ

1,5 шклянкі крухмалу, 1 яйка, 3 шклянкі вады, 1,5 п. малочка, 2 ст. лыжкі цукру, 20 г масла, соль.

У бульбяны крухмал даваць ваду, яйка, цукор, соль і, памешваючы, давесці да кансістэнцыі рэдкай сметаны. Сплескі тонкімі блінамі, нарэзаць іх у выглядзе саломкі і злёгка падсушыць, затым пакласці ў кіпені і зварыць да гатоўнасці. Локшыны перакласці ў другую посудзіну, заліць нераздадзеным гарачым малаком, дабаўіць масла, цукор і паставіць у духоўку на 10—15 хвілін.

БУЛЬБЫШНІКІ

12 бульбін, 0,75 шклянкі мукі (або 0,5 шклянкі бульбянога крухмалу), 1 яйка, 100 г масла, перац, соль.

Бульбы адварыць у лупінах, ачысціць, прапусціць праз мясарубку, дадаць мукі і крухмал, растопленае масла, яйка, соль, перац, старанна перамешаць і падзяліць на невялікія шарыкі па 15—20 г. Бульбышнікі пакласці на смазаную маслам патэлю і запякаць у духоўцы. Затым зварыць сметанай або падаваць на масле ці нарэзаным кавалачкамі сала з цыбулінай і працягу 5 хвілін.

КЛЕЦЫ БУЛЬБЯНЫЯ

1,5 шклянкі бульбянога піра, 0,5 шклянкі жытняй мукі (можна змяшчыць пішаніцай), 30—75 г топленнага свіняга сала, масла або каплінага алею, 2 яйкі, 1 чайную лыжку солі, 1 чайную лыжку кіслоты, 1 цыбуліну.

У падрыхтаванае гарачае бульбяное піра (размятае адваренае бульба) увесці масла разам са злёгку абмочанай у ім дробна нарэзанай цыбулінай, расцёртым жаўткім, затым паступова невялікімі порцыямі мукі і, нарэзаць, злёгка ўзбітыя бялкі. Усю масу пасыпаць кіслотам, пасаліць і старанна перамешаць. Клеццы адварыць, як звычайна, у падсоленай вадзе. Падарваць з топленым салом або маслам і падсмажаны цыбулінай.

Тадэўж НАВАГРОДСКІ.

Шашлык з бараніны

1 кг бараніны, 200 г сала, 2—3 цыбуліны, 1 чайная лыжка солі, 2 чайныя лыжкі календры (насення кіндзы), 1 чайная лыжка чорнага, а белы чырвога молатата перцу, 4 сталовыя лыжкі вінаграднага воцуту.

Мяса бараніны і курдычнае сала нарэзаць кавалачкамі масай прыкладна па 15—16 г, пасыпаць соля, перцам, календрай, перасыпаць тонка нашынкаванай цыбулінай, заліць вінаградным воцутам, усе добра перамешаць, змясціць у эмаляваную, фарфаравую ці керамічную паліраваную посудзіну, прысунуць газам, накрыць марляй і паставіць у халадзільнік на 4—24 гадзіны.

Мяса наізаць на шпжыкі па 6 кавалачкаў, на канцы — сала. Смажыць мяса над вуглем спячату з аднаго боку, потым — з другога, да ўтварэння румянай скарычкі. Каб яно смажылася раўнамерна, час ад часу трэба павялічваць жар, але пры гэтым сачыць за тым, каб мяса не падгарэла. Калі ад кропель тлушчу, што сцякае, з'явіцца параніла, яго трэба адразу ж тушыць, пярснудыш вадой.

Пірог з ружамі

Для цеста: 1 кг мукі, 50 г дражджэй, 2 шклянкі малака, 150 г цукру, 70 г маргарыну, 1 чайная лыжка солі, 1 яйка.

Для напачы: 350—400 г густога яблычнага джэму.

Для аздабы: густое цеста з мукі, вады і дражджэй адвольнай рэцэптуры.

Замесці даволі тугое цеста з мукі і паставіць яго ў цёплае месца для закісання. Праз 1,5—2 гадзіны, ка-

лі цеста падымецца, абмянь яго. Дайце цесту неўзру падняцца і зноў абмянь. Раскатаць цеста ў выглядзе авальнай лямпёшкі таўшчыняй 1 см і перанесці на змазаную тлушчам бляху. На лямпёшку пакласці ружамі слоём наачну. Раскатаць другую лямпёшку і закрэпіць ёю пірог, зшынуўшы краі.

З аднаго кавалачка цеста раскатаць два доўгія тонкія жгуты дыяметрам прыкладна 1 см і пераплести іх «варажачка». Уздоўж змазанай жаўткам борцікі прака пакласці «варажачку», шчыльна прысунушы яе да пірага. Паверхню змазаць жаўткам. Прыгатаваць з мукі, вады і дражджэй цвёртае цеста. Для гэтага на тую насыпаць тонкім сло-

эм мукі і ўціраць яе ў камяк цеста, пакуль яно не стане вельмі пруткім.

Для аздабы пірага раскатаць цеста слоём 0,1—0,2 см і выразаць загатоўкі, якія па форме нагадваюць раскрыты парашут. Працігнаць канцы загатоўкаў шчыльна залучыць і ўстаўці адзін у адзін так, каб кожны наступны амаль перакрываў папярэдні, які бы абдымаў яго і ўтвараўся бутон, ружу.

Для бутона дастаткова 3 лісточкаў, для ружы — 5—6. Паверхню змазаць жаўткам. Выпекчы пірог пры тэмпературы 240—250 градусаў.

Заўважым, што на выраб гэтага пірага затрачываецца прыкладна 8 гадзін.

Суфле з гарбуза

1 кг гарбуза, 160 г маюных круп, 120 г мукі, 9 яек, 60 г сыру, 60 г размах, 120—150 г сметанковага масла, 1/2 я. малака, 20 г цукру, соль.

Гарбуз ачысціць ад скуркі і насення, нарэзаць кавалачкамі, пакласці ў каструлю, заліць малаком і давесці да гатунасці, затым усыпаць маюныя крупы і, памешваючы, варыць 10—15 хвілін. Гатовую кашу працёрці праз сіта.

У каструлю распустіць масла, прагрэць у ім мукі (не падсмажваючы), развесці малаком. Атрыманы соус праварыць 3—5 хвілін, залучыць з працёртым гарбу-

зом, дабаўіць жаўткі, соль, цукор, усе старанна перамешаць.

Асобна ўзбіць бялкі і увесці іх у астыўшую масу, асыярожна перамешваючы зверху ўніз. Атрыманую масу пакласці ў змазаную маслам і пасыпаную мукі ці сухарамі посуд. Пасыпаць цёртым сырам, папярскаць растопленым маслам і запякаць у гарачай духоўцы да ўтварэння румянай скарычкі.

Замесці даволі тугое цеста з мукі і паставіць яго ў цёплае месца для закісання. Праз 1,5—2 гадзіны, ка-

лі цеста падымецца, абмянь яго. Дайце цесту неўзру падняцца і зноў абмянь. Раскатаць цеста ў выглядзе авальнай лямпёшкі таўшчыняй 1 см і перанесці на змазаную тлушчам бляху. На лямпёшку пакласці ружамі слоём наачну. Раскатаць другую лямпёшку і закрэпіць ёю пірог, зшынуўшы краі.

З аднаго кавалачка цеста раскатаць два доўгія тонкія жгуты дыяметрам прыкладна 1 см і пераплести іх «варажачка». Уздоўж змазанай жаўткам борцікі прака пакласці «варажачку», шчыльна прысунушы яе да пірага. Паверхню змазаць жаўткам. Прыгатаваць з мукі, вады і дражджэй цвёртае цеста. Для гэтага на тую насыпаць тонкім сло-

эм мукі і ўціраць яе ў камяк цеста, пакуль яно не стане вельмі пруткім.

Для аздабы пірага раскатаць цеста слоём 0,1—0,2 см і выразаць загатоўкі, якія па форме нагадваюць раскрыты парашут. Працігнаць канцы загатоўкаў шчыльна залучыць і ўстаўці адзін у адзін так, каб кожны наступны амаль перакрываў папярэдні, які бы абдымаў яго і ўтвараўся бутон, ружу.

Для бутона дастаткова 3 лісточкаў, для ружы — 5—6. Паверхню змазаць жаўткам. Выпекчы пірог пры тэмпературы 240—250 градусаў.

Заўважым, што на выраб гэтага пірага затрачываецца прыкладна 8 гадзін.

Гарбуз ачысціць ад скуркі і насення, нарэзаць кавалачкамі, пакласці ў каструлю, заліць малаком і давесці да гатунасці, затым усыпаць маюныя крупы і, памешваючы, варыць 10—15 хвілін. Гатовую кашу працёрці праз сіта.

У каструлю распустіць масла, прагрэць у ім мукі (не падсмажваючы), развесці малаком. Атрыманы соус праварыць 3—5 хвілін, залучыць з працёртым гарбу-

зом, дабаўіць жаўткі, соль, цукор, усе старанна перамешаць.

Асобна ўзбіць бялкі і увесці іх у астыўшую масу, асыярожна перамешваючы зверху ўніз. Атрыманую масу пакласці ў змазаную маслам і пасыпаную мукі ці сухарамі посуд. Пасыпаць цёртым сырам, папярскаць растопленым маслам і запякаць у гарачай духоўцы да ўтварэння румянай скарычкі.

ГЛАДЫЕ ФАКТЫ

5—6 жніўня на Гомельшчыне знаходзіўся ў рабочым візіце выхаванчы абласці Старшыня Саўміна Беларусі М. Мінскі. Ён наведаў гомельскі шклозавод, ЦПЦ-2, Беларускі металургічны завод і вытворчы аб'яднанне «Штучнага футура». У апошнім, шораг гаспадарам вобласці. Падчас прайшоўшых сустрэч ішла размова аб умовах жыцця, праблемах і перспектывах гаспадарання, у тым ліку і ў забруджаных раёнах.

Цэны для тых, хто збіраецца адпачыць на Чарнаморскім узбяр'жжы. Кіліграм варанай каўбасы каштуе 200 рублёў, 250 рублёў — мяса сметанковае. Амаль адрыналіся з нашымі цэнамі на агародніну і фруктах.

Калі ў вас няма пцёўкі і вы прыхілілі ў Крэм «адзінока», вам прапануюць несапраўдныя 100 рублёў у сутні. Ну, а калі вы спазніліся на самалёт, каб вылетзець у Крэм, мета вылету да вашых паслуг таксі. За 2 тысячы вас даставіць з аэрапорта да аэрапорта (Сімферопаль — Лівія).

Пакуль, што ў чыме тры рублі. За 100 на чорным рынку можна купіць 160 украінскіх купонаў.

У Мінск 5 жніўня прыйшлі актывісты Міністэрства культуры Кітайскай Народнай Рэспублікі. Яны прайшлі ў Беларусі сустрача на беларускіх акадэмікаў і калектываў нашага славуэта народнага хоры імя Шчыгі. Маладзёжны беларускія песні, залічаны

